



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI TARÇINLI KURABIYE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 20 Adet bütün fındık
- 1 Yemek Kaşığı tarçın
- 4 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı dövülmüş fındık
- 1 Paket kabartma tozu
- 6 Yemek Kaşığı pudra şekeri

1 paket eritilmiş sana hamurışını, 3 yemek kaşığı pudra şekeri, 1 su bardağı dövülmüş fındık, 1 yumurta ve 2 yemek kaşığı yoğurt ile karıştırın. Unu ve kabartma tozunu bu karışıma azar azar ekleyin. tüm malzemeyi iyice yoğurup özleşmelerini sağlayın. Hamurdan küçük parçalar alıp kurabiye şekli verin ve bunları yağlanmamış tepsiye dizin. üzerlerine birer fındık yerleştirin. Önceden ısıtılmış 175C fırında pişirin. bu arada üzerine dökeceğiniz 3 yemek kaşığı pudra şekeri ve tarçını karıştırın. kurabiyeleri fırından çıkarır çıkarmaz bu karışıma bulayın.